

ALBÓNDIGAS DE POLLO EN SALSA DE QUESO

Ingredientes:

- 400 gr de carne molida de pollo
- ¼ cucharadita de cebolla en polvo
- ¼ cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharada de fécula de maíz
- Sal al gusto
- 1 huevo cocido
- 2 tazas de leche (500 ml)
- 1 paquete de queso crema (190 gr)
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo
- ¼ cucharadita de cebolla en polvo
- ¼ cucharadita de ajo en polvo
- Cilantro picado para decorar

Procedimiento:

1. Mezcla la carne molida con la cebolla, el ajo, la fécula y sal al gusto. Forma las albóndigas con un poco de huevo cocido en el centro.
2. Licúa la leche con el queso, el consomé, la cebolla y el ajo. Vierte la salsa en una cacerola y permita que suelte el hervor.
3. Agrega las albóndigas a la salsa y cocina hasta que estén suaves y bien cocidas.
4. Sirve y ofrece con el cilantro picado.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4